



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYA KORUĞU OTU SALATASI

Gözde Şarküteri

½ kg. Kaya Koruğu Otu  
2 Adet Kırmızı Biber  
2 Adet Taze Soğan  
½ Bağ Maydanoz  
½ Bağ Dereotu  
2 Diş Dövmüş Sarımsak  
3 Çorba Kaşığı Zeytinyağı  
100 gr. Taze Üzüm

Koruk otlarını bol suda yıkayın ve yıkadıktan sonra sirkeli suda 5 dakika bekletin. Yıkadığımız koruk otunu, kırmızı biberi, taze soğanı, maydanozu ve dereotunu orta boy doğrayın. Doğradığınız otları bir kaba alın, sarımsağı ve zeytinyağını ilave ederek karıştırın. Karışımı servis tabağına alın ve üzerini taze üzümlerle süsleyin.

